

Catering Vorschläge

Bei Interesse erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot aus unserer umfangreichen Speisekarte.

Ebenso kochen wir mit unserem professionellen, mobilen Equipment vor Ort. Station-Grill, Wok, Pasta und vieles mehr.

Flying-Büffets, Fingerfood, Canapé`s und Sandwiches

Unser Fingerfood ist exklusiv und wird für jede Bestellung frisch und zeitnah zubereitet.

Bitte beachten Sie eine Mindestmenge von 10 Stück pro Sorte.

Alle Canapé`s verstehen sich auf gebuttertem Baguettebrot fein ausdekoriert

- Perlhuhn Saltimbocca-Rolls mit Salbei
- Blini mit Vodka-Lachstatar
- Blattsalate der Saison mit Bacon und Parmesan im Glas serviert
- Mini Flammkuchen mit verschiedenem Belag
- Cevapcici mit Ajvar
- Mini Hacksteak gefüllt mit Schafskäse
- Butterflygarnele mit verschiedenen Dipp`s
- gefüllte Oliven
- gefüllte Champignons
- Vegetarischer Antipasti-Spieß
- Spießchen mit Baby-Mozzarella und Kirschtomaten
- Honigmelone mit Seranoschinken
- Bruschetta mit Tomaten
- Bresaola
- Datteln im Speckmantel
- Kräuter-Dipp mit verschiedenen Brotsorten

Suppen

- Mango-Ingwersuppe mit gegrillte Scampi
- Birne-Gorgonzola-Suppe mit gerösteten Pinienkernen
- Ungarische Gulaschsuppe
- Tomaten-Mozzarella-Suppe
- Kürbis-Cremesuppe mit gebratenen Kürbiskernen
- Erbsen-Cappuccino-Suppe mit Seranoschinken-Croutons
- Gazpacho

Baguetteauswahl, Bauernbrot, Mediterranebrot, Minibrötchen, Haselnussstange mit Salzbutter, Fladenbrot

Vorspeisen

- Scampi-Spieße mit Kirschtomaten und Chilli
- Salat aus weißen Bohnen und Schafskäse
- Champignon-Köpfe gefüllt mit Tatar und mit Sauce Hollandaise überbacken
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Antipastiauswahl mit gegrilltem Paprika, Auberginen, Zucchini, gebratenen Pilzen
- Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto im Champagner Glas serviert
- Nudelsalat mit Paprika-Pesto und Mais
- Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkerne, Ziegenfrischkäse und Limonenöl
- Couscous mit karamellisiertem Datteln
- Knackiger Romana-Salat mit Crôutons an Parmesandressing
- Olivenauswahl
- Knackige Blattsalate mit roter Zwiebel, Radieschen und erfrischendes Buttermilchdressing
- Wassermelone–Gurkensalat mit Minze und Macadamianüssen
- Ziegenkäse mit Honig und Sherry gebacken

Büffets, Menü oder vom Grill

- Barbarie Entenbrust an Orangenjus
- Spanferkelrücken in Kümmeljus
- Pflaumen-Schweinefilet an Estragonrahm
- Perlhuhn gefüllt mit Trüffel-Pasteten an Champagner Sauce
- Mediterrane Gemüse mit Olivenöl und Parmesan in Brocken
- Maispoularden, Hähnchenmedaillons mit ver. Marinade
- Lammkotelett mit Thymian-Marinade
- Gemüsespieße
- Fisch: Sardellen, Dorade, Wolfsbarsch, Forelle, Steinbeißer, Garnelen
- Marinierte Schweinenackensteaks in Dunkelbier
- Putenbrust gefüllt mit Mozzarella und Spinat an Rieslingssauce
- Rindersteaks (Rindfilet, Hüftsteak, Rumpsteak, Entrecôte mit Steakpfeffer.)
- Putenbrust gefüllt mit Mozzarella und Spinat an Rieslingssauce
- Rindersteaks (Rindfilet, Hüftsteak, Rumpsteak, Entrecôte mit Steakpfeffer.)
- Putenbrust gefüllt mit Mozzarella und Spinat an Rieslingssauce

Beilagen

Ofenkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Country Potatoes, Speckbohnen, Grilltomaten mit Parmesan, Maiskolben, Basmatireis, Salbeignocchi, Nudeln mit Pesto, Wok-Gemüse mit Wildkräuter und Limettensaft verfeinert

Dips

Kräuterquark, Born Senf, Heinz Ketchup, Knoblauch–Dip, Kräuterbutter, Limonenmayonnaise, Tomaten-Salsa, Aioli, Joghurt–Minze–Dip, Ajvar

Desserts

- Gefüllten Feigen mit Nougat
- Mango-Tiramisu mit Basilikumcreme
- Mousse au Chocolat weiß und schwarz
- Espresso-Creme Brulee mit gerösteten Pinienkernen
- Ananas- Granatapfel- Salat, im Miniglas
- Buttermilchmousse mit frischen Beeren
- Mascarpone-Creme mit marinierten Pfirsichen und Mandellikör
- Caffe Latte Mousse mit Schokokeks, im Glas serviert
- Schoko-Panna Cota
- Obstsalat von exotischen Früchten